



Event агентство NEBUDNI

тел.: +7 (910)984 86 85

тел.: +7 (906)617 36 02

E-mail: nebudni@mail.ru

WWW.NEBUDNI.TIU.RU

Банкетное меню

Наименование блюда	Выход	Цена (руб.)
<u>Холодные закуски:</u>		
Ассорти из свежих овощей помидоры, огурцы, болгарский перец, политые маслом из оливок	200/2	180
Ассорти овощное с сыром Фета	250/40/2	210
Ассорти корейские овощи	200/2	280
Баклажанные роллы с твердыми сортами сыра и грецким орехом	170/50	130
Свежие томаты с острой сырной заправкой	150/1	100
Разносолы: грузди, помидоры-черри, корнюшоны	300	300
Мясные деликатесы телячий язык, буженина, колбаса с/к, ветчинные роллы	250/10/5	250
Язык молочного теленка с корнюшонами и хреном	100/40/20	160
Ветчинные роллы с сыром и болгарским перцем	5 шт.	120
Курица в кляре	160	160
Сырные шарики с миндальным орехом, перцем и крабовым мясом	5 шт.	150
Сырное блюдо: Дор-блю, Мраморный, Фета, Гауда, Копченый, Сыр. рулет	1 кг	1000
Рыбная палитра из семги, масляной рыбы, кальмара и икры	160/1	280
Семга слабосоленая с лимончиком и зеленью	80/10	150
Селедочка с/с с зеленым горошком, отварным картофелем и лучком	80/100	90
Канapé с икрой	45	55
Селедь под шубой	215/1	110
Роллы из семги с рисом, креветками и слив. сыром	5 шт.	200
Судак в кляре	160	160
Лаваш с с/с семгой (или болгарским перцем) и сливочным сыром	1 рулет	120
<u>Рулеты и фаршированные блюда</u>		
Курица, фаршированная курагой (или беконом)	1 шт.	750
Рулет куриный с нежной начинкой	0,7 кг	750
Говядина шпигованная	0,7 кг	800
Рулет из говядины с черносливом	0,85 кг	850
Рулет из говядины с беконом, перцем и шампиньонами	1 кг	850
Рулет из свинины с белыми грибами	0,8 кг	850
Судак фаршированный	1 кг	1200
Сырный рулет с грецким орехом	0,5 кг	450
<u>Холодные закуски:</u>		
Салат с икрой лосося, креветками, томатами и сыром	155/1	160

Салат с семгой с/с, морепродуктами и яблоками	185/1	160
Кальмар, фаршированный смесью из огурца и яиц	190/1	130
Салат-коктейль из морепродуктов с добавлением шампиньонов и яйца	170/60/1	160
Салат «Будем брать языка»	150/60/2	100
(Язык, буженина, яйцо, сыр, майонез, зелень)		
Салат «Молчание ветчины»	145/1	100
(Язык и ветчина, шампиньоны, сыр, майонез и зелень)		
Салат «Домашний»	180/1	100
(Говядина, картофель, зеленый горошек, яйцо, соленые огурцы)		
Салат «Кладовая»	190/2	110
(Буженина, говядина, помидоры, огурцы, яйцо, майонез)		
Салат «Восточный»	160/1	95
(Колбаса с/к, помидоры, сыр, чеснок, майонез)		
Салат «Осенняя хандра»	160/2	95
(Грибы, помидоры, сыр, куриное филе, майонез)		
Салат «Черное-белое»	145/60/2	95
(Куриное филе, чернослив, огурец, грецкий орех)		
Салат «Майская курица»	195/20/2	110
(Куриное филе, спаржа, корейская морковь, огурец, болгарский перец, пекинская капуста)		
Салат "Цезарь" с курицей/ с семгой	180/2	130/ 160
<u>Горячие закуски:</u>		
Жульен из морепродуктов	120/2	130
Жульен «Классический» из курицы и грибов	120/2	100
<u>Вторые горячие блюда:</u>		
Стейк из семги (обжаренный, на пару, гриль)	100/5(ВЕС)	140
Стейк из семги на подушке из овощей гриль и лаймовым соусом	150/100/20	260
Рулет из семги с томатами и сыром, запеченный в фольге	180	240
Рулет из лосося с икорным сливочным соусом	130/20	240
Филе тайменя, запеченное в фольге с томатами и сыром	155/2	180
Таймень с креветочным соусом	130/5/25	210
Свинная вырезка, запеченная с томатами и сыром	215/2	195
Свинная вырезка, запеченная с сыром	170/2	180
Свинная вырезка, запеченная с шампиньонами и зеленью	165/2	180
«Арбатский дворик»	220/2	220
(Свинина корейка, запеченная с баклажанами, помидорами под сыром)		
Медальоны из говядины с обжаренным картофелем, печеным болгарским перцем и томатами	150/150/100/100	250
Отбивная из говядины, запеченная с грибами, луком и морковью под яйцом	150/150/150/100	200
«Интриган»		
(Говяжья вырезка, запеченная с томатами, сладким перцем под сыром)	220/2	210

Куриное филе и баклажаны барбекю с соусом Орли	85/60/20	160
"Белая жемчужина"		
(Рулет из куриного филе с шампиньонами, томатами, сыром и грецким орехом)	200/2	190
Гарнир:		
Картофель, тушеный с томатами в Русском соусе	210/2	80
Картофель жареный с лесными грибами	210/2	80
Овощное рататуй	150/2	80
Гратан из картофеля	210/2	70
Картофель отв, жар, пюре, рис	150/2	40
Гарнир сложный		
(Отварной картофель, цветная капуста, стручковая фасоль, свежие овощи)	50/50/20/10	75
Фрукты:		
Ассорти фруктовое	600	250